



Churros con chocolate

16 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Cuencos
Cuchara de madera
Manga pastelera
Sartén

Para los churros:

125 g harina
125 ml agua
5 g sal
5 ml Aroma natural de Naranjas
1000 ml aceite de oliva para freír

Para la decoración:

1 bote de Decomagia Fantasía
Dr. Oetker
2 sobres de Cobertura Negra Dr.
Oetker

Antes de empezar:

- 1 Colocar el aceite en la sartén para freír y calentarlo de a poco. Si dispones de un termómetro la temperatura ideal de fritura son 180°C.

Para la masa:

- 2 Colocar el agua en un cazo y llevar a ebullición.
- 3 Una vez el agua esté hirviendo añadir de golpe la harina, la sal y el aroma natural de naranjas.
- 4 Remover enérgicamente con la cuchara de madera hasta obtener una masa que se despegue de los bordes.
- 5 Colocar la masa en la churrera o la manga pastelera con boquilla, procurando que no quede aire dentro de la masa. Si quedan burbujas grandes de aire en la masa, al freírlos los churros podrían explotar.
- 6 Hacer las formas deseadas de los churros y freírlos en el aceite caliente.





Para la decoración:

- 7 Derretir la cobertura negra en el microondas y glasear los churros como más te gusten.
- 8 Espolvorear encima del chocolate los fideos de colores y dejar secar.

